

Gebratene Rehkeule

MIT ROTWEIN-TRÜFFEL-SAUCE UND GLASIERTEM GEMÜSE



Zutaten für 4 Personen:

800 g	Rehkeule ohne Knochen Salz und Pfeffer
2 EL	Rapsöl
4-5 EL	Butter
50 g	Weißbrotbrösel
4	Schalotten oder 2 Zwiebeln
750 g	feines Gemüse wie grüner Spargel, Pastinaken und junge Möhren
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Pimentkörner
1	Knoblauchzehe
1 TL	Rosmarin
1 TL	Thymian

Von Lacroix benötigen Sie:

1-2 TL	Gemüse-Paste
200 ml	Wild Fond
1 Gläschen	Trüffel-Carpaccio
1 Pckg.	Sauce Rotwein

Zubereitung:

Den Ofen auf 170 °C vorheizen (Umluft 150 °C). Rehkeule mit Küchenpapier abtupfen, salzen und pfeffern. Mit Rapsöl und 1 EL Butter in einer ofenfesten Pfanne von beiden Seiten insgesamt 10 Min. bei mittlerer Hitze anbraten, auf der zweituntersten Schiene in den Ofen schieben und etwa 30 Min. rosa braten (oder etwa 40 Min., dann ist die Keule gerade eben durch). Zwischendurch ab und zu mit etwas Bratfett begießen.

In der Zwischenzeit die Brösel mit 2–3 EL Butter goldbraun rösten, oft umrühren. Thymian und Rosmarin unterrühren und in eine Schüssel umfüllen. Die Schalotten und das weitere Gemüse schälen, dicke Stücke längs halbieren oder vierteln, mit 1–2 TL Gemüse-Paste und 100 ml Wasser zugedeckt etwa 5–6 Min. bissfest dünsten.

Rehkeule aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte 10 Min. ruhen lassen. Wacholderbeeren, Piment und Knoblauch quetschen und in eine „Spicebomb“ oder einen Papierteefilter einfüllen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Wild Fond ablöschen, mit einem Löffel lösen. Trüffel-Carpaccio zugeben und in einen kleinen Topf umfüllen, die Spicebomb in den Topf legen, die Flüssigkeit etwa auf die Hälfte einkochen. Sauce Rotwein zugeben und 1 EL kalte Butter in kleinen Stückchen unterschwenken, die Gewürze wieder entfernen.

Rehbraten mit den Bröseln bestreuen, in Scheiben schneiden und mit Rotwein-Trüffel-Sauce und Gemüse anrichten. Dazu passen Spätzle oder ein feines Gratin dauphinois.

Beilage:

Für ein Gratin dauphinois, ein feines französisches Kartoffelgratin, 300 ml Milch mit 200 ml Lacroix Kartoffel-Steinpilz-Suppe (oder Sahne) mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer gehackten Knoblauchzehe so kräftig würzen, dass die Mischung leicht überwürzt schmeckt. 1 kg Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, in eine gusseiserne, gebutterte Auflaufform schichten, mit der Milch-Sahne-Mischung begießen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen bei 200 °C ca. 40 Min. überbacken (Umluft 180 °C).